MANUAL DE INSTRUÇÕES

COOKTOP
A GÁS
COM VÁLVULA DE SEGURANÇA

TRAMONTINA

Sr.[a] proprietário[a] do **Cooktop TRAMONTINA,**

Obrigado por escolher um produto com a qualidade **TRAMONTINA**.

Estamos certos que este novo aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de primeiríssima qualidade, satisfará no melhor modo as suas exigências. O uso do **Cooktop TRAMONTINA** é fácil, entretanto antes de colocá-lo em funcionamento, leia atentamente este manual para obter os melhores resultados.

Recomendamos que você guarde este manual para futuras consultas que poderão ser úteis.

Este produto atende ao Regulamento Específico para Uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia [ENCE] - Programa Brasileiro de Etiquetagem do INMETRO.

A TRAMONTINA TEEC S.A. está à disposição para esclarecer dúvidas, ouvir críticas e sugestões, de 2ª a 6ª das 7hs30 às 11hs30 e das 13hs00 às 17hs00.

Fone: [54] 3461-8185 - Fax: [54] 3461-8191 - sacteec@tramontina.net
Tramontina TEEC S.A. - Rodovia RSC 470 - Km 230
CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
www.tramontina.com.br

Índice

Apresentação geral do produto **3**
Utilização do produto - acendimento **4**
Cuidados **4**
Dicas para uso correto do produto **5**
Limpeza **6**
Instalação do Cooktop **7**
Instalação do gás **9**
Instalação elétrica **10**
Solucionando problemas **12**
Especificações técnicas **13**
Termo de Garantia **14**

As figuras deste manual são puramente indicativas. O fabricante se reserva o direito de modificar os produtos a qualquer momento que considerar necessário ou também no interesse do usuário, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

Apresentação geral do produto

Penta 5 GX Tri Safestop

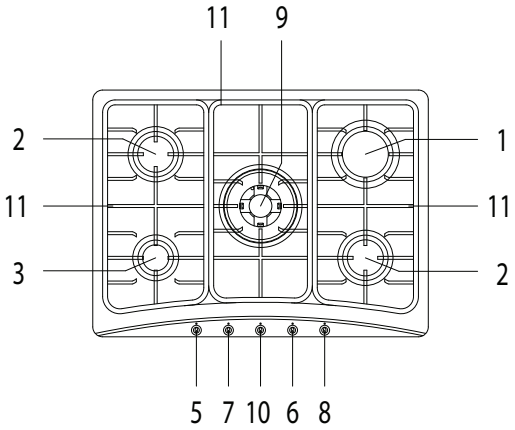


Fig. 1

COOKTOP INOX – 5 QUEIMADORES À GÁS C/TRIPLA CHAMA
E VÁLVULA DE SEGURANÇA

1 Queimador Rápido [2,50 kW]
2 Queimador Semi-Rápido [1,75 kW]
3 Queimador Auxiliar [1,00 kW]
5 Manípulo de controle do queimador Auxiliar
6 Manípulo de controle do queimador Rápido
7 Manípulo de controle do queimador Semi-Rápido [esq.]
8 Manípulo de controle do queimador Semi-Rápido [dir.]
9 Queimador Tripla Chama [3,10 kW]
10 Manípulo de controle do queimador Tripla Chama
11 Trempe [grelha] em ferro fundido

OBS: 1] Os Cooktops TRAMONTINA saem de fábrica regulados para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo [GLP], com pressão de 2,75 kPa [28 - 30 / 37 mbar].

2] Produto desenvolvido para uso doméstico.

Utilização do produto - acendimento

1] Queimadores

No painel do cooktop está gravada a posição do queimador, controlada por cada manípulo [Fig. 2]. Depois de aberto o registro da rede de gás, o acendimento dos queimadores é feito da seguinte forma:

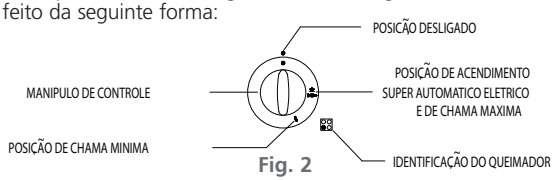
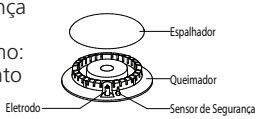


Fig. 2

Válvula de Segurança

Para sua segurança este produto dispõe de uma válvula de segurança que interrompe automáticamente o fornecimento de gás, caso os queimadores não acendam ou se apaguem, por algun motivo, como: por corrente de ar, transbordamento de líquidos ou por acionamento involuntário dos manípulos.



Acendimento Super Automático

- Pressionar e girar em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima [Fig. 2].
- Caso o queimador não acender, repetir a operação.
- Girar o manípulo na posição desejada.
- Para interromper a passagem de gás, girar o manípulo até a posição desligado.

Atenção:

- Após a chama se acender é necessário manter o manípulo pressionado por aproximamente 5 a 8 segundos, para permitir que o queimador aqueça o sensor de segurança.
- Caso a chama não se mantenha acesa, após liberar o manípulo, repetir a operação.

Acendimento Manual

Na falta de energia elétrica, é possível acender os queimadores normalmente, utilizando uma chama auxiliar.

- Aproximar a chama ao queimador.
- Pressionar e girar em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima [Fig. 2].
- Caso o queimador não acender, repetir a operação.
- Para interromper a passagem de gás, girar o manípulo até a posição desligado.

Atenção:

- Após a chama se acender é necessário manter o manípulo pressionado por aproximadamente 5 a 8 segundos, para permitir que o queimador aqueça o sensor de segurança.
- Caso a chama não se mantenha acesa, após liberar o manípulo, repetir a operação.

Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico. Não utilizar para outros fins.
- Verificar sempre se os manípulos estão na posição ˝0˝ [desligado], quando o cooktop não estiver sendo utilizado.
- Nunca desconectar o cooktop da tomada puxando pelo cabo de alimentação. Retirar pelo plugue.

- O cooktop deve se r instalado em local arejado, porém livre de correntes de ar que possam apagar as chamas.
- Certificar-se de que os cabos das panelas estejam voltados para dentro do cooktop, evitando derrubá-las por esbarrões acidentais.
- Depois do uso dos queimadores eles permanecem quentes por um longo tempo, não apoiar as mãos e/ou outros objetos para evitar queimaduras.
- Cuidado ao utilizar óleos e outras gorduras para o cozimento, pois o derramamento pode ocasionar incêndio.
- A utilização de aparelhos de cocção a gás produzem calor e umidade no local onde estão instalados, necessitando uma boa ventilação.
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Na falta de energia elétrica, certificar-se de que nenhum registro esteja aberto antes de usar uma faísca para acender a chama.
- Ao se ausentar por um período prolongado, fechar o registro da entrada do gás.
- Nunca utilizar papel alumínio ou similares para revestir a mesa e queimadores, pois podem entupir as saídas de gás, prejudicando o desempenho da chama, podendo provocar choques e manchar a mesa de inox.

Lembre-se

- **O Gás GLP é mais pesado que o ar, portanto, em caso de vazamento, o mesmo ficará concentrado próximo ao piso.**
- **O Gás NATURAL é mais leve que o ar, portanto, em caso de vazamento, o mesmo irá subir em direção ao teto.**
- **Ambos são asfixiantes.**

Dicas para uso correto do produto

- Para facilitar a ignição, acender o queimador antes de colocar a panela sobre a trempe [grelha].
- Utilizar somente panelas com fundo plano, de alta espessura e que garantam uma boa estabilidade sobre as trempes.
- Utilizar sempre panelas com tampa.
- Secar o fundo da panela antes de apoiá-la sobre o queimador.
- Nunca deixar materiais inflamáveis próximo aos queimadores.
- Usar panelas ou recipientes com diâmetro mínimo de 10 cm [Tabela 1].
- Para uma economia de gás, recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, reduzir a chama até o mínimo possível, mantendo a ebulição.
- Procurar deixar as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelo fundo da panela, obtendo assim um melhor aproveitamento da energia [Fig. 3].

DIÂMETRO MÍNIMO E MÁXIMO DAS PANELAS

QUEIMADOR	POTÊNCIA [kW]	Ø PANELA [cm]
TRIPLA CHAMA	3,10	24 - 28
RÁPIDO	2,50	20 - 24
SEMI-RÁPIDO	1,75	16 - 20
AUXILIAR	1,00	10 - 14

Tabela 1

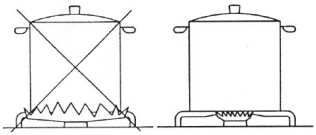


Fig. 3

Limpeza

- **Antes de efetuar qualquer operação de limpeza em seu Cooktop TRAMONTINA, desconectá-lo da rede de alimentação elétrica e fechar o registro de gás.**
- **Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre o cooktop.**

Mesa de inox

- Para limpar a mesa, usar um pano ou esponja macia com sabão ou detergente neutro [desde que não contenham cloro ou seus derivados].
- Para secar a mesa, usar um pano macio ou flanela.
- No caso de manchas persistentes ou se a peça se tornar opaca, utilizar a "Pasta de Limpeza TRAMONTINA" que é apropriada para peças de aço inox.
- Não utilizar para a limpeza, palha de aço ou outros elementos ou produtos abrasivos que possam riscar a peça.
- Não deixar objetos metálicos sobre o cooktop por períodos muito longos, para evitar a corrosão.

Peças esmaltadas e queimadores de alumínio

- Para a limpeza dos queimadores "T", espalhadores de chama "C" - [Fig. 4] e a trempe [grelha] utilizar um pano ou uma esponja macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes. Secar os queimadores adequadamente antes de reutilizá-los, pois a umidade em excesso pode dificultar o acendimento dos mesmos.
- Não permitir que vinagre, café, leite, água salgada e suco de limão ou de tomate permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas.
- Ao remontar os queimadores e espalhadores de chama, após a limpeza, observar seus perfeitos encaixes [Fig. 5].
- Não jogar os queimadores, pois o impacto pode ocasionar deformações.
- Não colocar na água fria as peças que estiverem ainda quentes. O choque térmico pode danificá-las.
- Quando o cooktop estiver sem os queimadores não deixar cair sujeira no sistema de gás, pois pode obstruí-lo.
- Para a limpeza do painel e dos manípulos não usar álcool, detergentes ou produtos abrasivos, pois podem apagar as indicações impressas. Recomenda-se o uso de um pano macio com água e sabão neutro.
- A limpeza periódica dos eletrodos é importante a faísca do acendimento. Use esponja com detergente neutro. Segure o eletrodo pelo seu corpo e friccione até que fique limpo e seque-o bem. Se a faísca falhar após a limpeza, em seguida voltará ao normal tão logo a umidade seja evaporada.

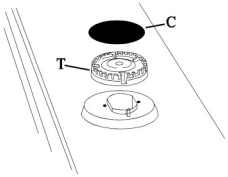


Fig. 4

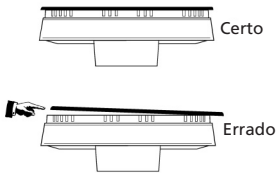


Fig. 5

Instalação do Cooktop

- **A primeira instalação do Cooktop TRAMONTINA é gratuita [nas cidades que possuem serviço autorizado] somente mão-de-obra, não incluso peças e materiais, desde que realizada na Rede de Serviço Autorizado [consulte o livreto que acompanha o produto].**
- **É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para a instalação do cooktop, que inclui: instalações de gás, elétricas, aterramento, móveis e acessórios [conexões, mangueiras, registros, etc.].**
- A instalação, as regulagens, as transformações e as manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviço Autorizado.
- A Tramontina não se responsabiliza por acidentes [danos a pessoas, animais, objetos, etc...] causados por uma instalação que não tenha sido feita de acordo com as informações contidas neste manual.
- Os dispositivos de segurança e de regulagem automática dos aparelhos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor do componente, devidamente autorizado.

a] Local de instalação

Prever no tampo onde o cooktop será instalado uma abertura com as dimensões indicadas na Figura 6, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado [Fig. 7].

Fig. 6

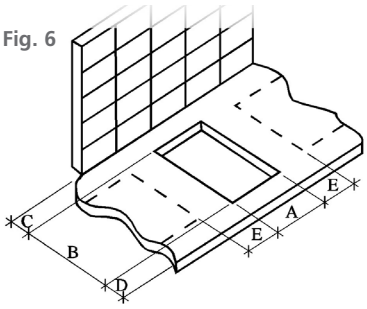
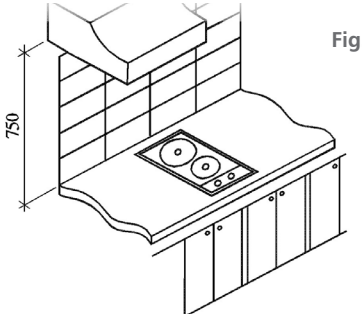


Fig. 7



COOKTOP	A	B	C	D	E [mínimo]
5 QUEIMADORES	553	473	65	62	65

* Medidas em milímetros.

No projeto da cozinha deve-se observar as seguintes distâncias mínimas:

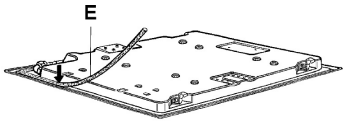
- Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do cooktop.
- É necessário um vão livre mínimo de 50 mm, abaixo dos queimadores, para circulação de ar.

- O móvel deve ter acesso livre na parte inferior do cooktop para garantir a fixação correta.
- Recomendamos que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, na eventualidade de remoção do produto.
- Considerar 750 mm como distância mínima, em relação aos queimadores, para um móvel suspenso [Fig. 7].
- O material, de fabricação do móvel, próximo a área de aquecimento deve resistir ao calor. Em caso de instalação em tampo de laminado plástico, o colante deverá resistir a temperatura de 150 ºC, para evitar a descolagem do próprio revestimento.
- É indispensável que o local onde seja instalado o aparelho seja permanentemente ventilado para garantir um correto funcionamento do mesmo.
- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.

b] Fixação do Cooktop no tampo

- O kit de fixação que acompanha o produto é composto de suportes especiais e parafusos [Fig. 9 - "S" e "F"] e material para evitar a infiltração de líquidos no tampo [massa de calafetar para isolamento].
- A aplicação da massa de calafetar deve ser feita da seguinte forma: apoiar o cooktop com o seu lado inferior para cima [Fig. 8]. As tiras de massa de calafetar "E" devem ser colocadas na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia. Fazer com que a aderência entre a massa de calafetar e a borda do cooktop seja boa, pressionando com os dedos. Ao final deve haver total continuidade do material de isolamento na borda do cooktop.
- Para fixá-lo no tampo, centralizar bem o cooktop com a abertura do mesmo. Na parte inferior deve ser encaixado o suporte "S" na fenda "H" [Fig. 9]. Existem 4 suportes de fixação. O aperto de fixação não deverá ser demasiado para não deformar a bandeja metálica inferior e prejudicar o funcionamento do cooktop. Para cooktops com 4 e 5 queimadores existem 4 suportes.

Fig. 8



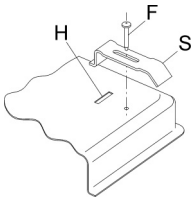


Fig. 9

Instalação do gás

- **O cooktop sai de fábrica regulado para funcionar com Gás Liqüefeito de Petróleo [GLP] com pressão de 2,75 kPa [28 - 30 / 37 mbar].**
- **Para usar o cooktop com Gás Natural [GN], chame o Serviço Autorizado.**
- **A conversão é gratuita somente quando o produto ainda não foi instalado e utilizado, desde que realizado pelo Serviço Autorizado TRAMONTINA.**
- A ligação do gás pode ser feita como indica a Figura 10.

a] Instalação do gás GLP

A instalação deverá ser feita com mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás conforme norma NBR 14177 [comprimento máximo permitido é de 1,2 m];

- Regulador de pressão para gás GLP com registro de saída com rosca externa de 1/2" BSP; conforme norma NBR 8473.
- Conexões necessárias [luvas, nípel, etc.].

OBS: As instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da norma NBR 13932.

b] Instalação do GN [Gás Natural]

A instalação deverá ser feita com mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás conforme norma NBR 14177 [comprimento máximo permitido é de 1,2 m];

- Registro de esfera adequado para GN.
- Conexões necessárias [luvas, nípel, etc..].

OBS: As instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da norma NBR 13933.

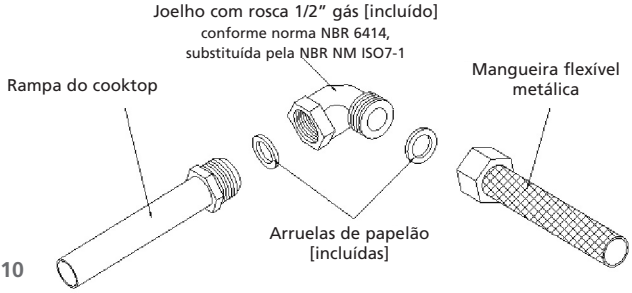


Fig. 10

ATENÇÃO

- **É de uso obrigatório a mangueira metálica flexível, para a ligação do gás [Fig. 11].**
- **Utilizar arruela de vedação entre as conexões.**
- **Utilizar um regulador de pressão adequado. Verificar o prazo de validade, pois a cada 5 anos, ele deve ser substituído. A ausência do mesmo poderá causar excesso de pressão e conseqüentemente vazamento de gás o que pode causar incêndio [Fig. 12].**

- **Na instalação do gás natural é obrigatório o uso de um registro de esfera adequado, nas proximidades do ponto de ligação [Fig. 13].**
- **Instalar na linha do gás um registro de passagem em local acessível, e certificar-se de que as pessoas que vão usá-lo conheçam sua localização e a maneira de utilizá-lo, caso ocorra algum problema.**
- **Verificar que não exista contato com partes móveis como gavetas, bem como atravessar vãos onde possa haver estrangulamento da mangueira flexível metálica.**
- **Após a instalação, verificar se há vazamento de gás, colocando espuma de sabão ou detergente líquido, em todas as conexões que forem feitas. Se houver formação de pequenas bolhas, refazer a operação ou consultar o Serviço Autorizado [Fig. 14].**
- **Os componentes acima citados necessários para a instalação do produto deverão ser adquiridos pelo consumidor, bem como a preparação do local.**

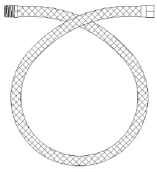


Fig. 11

Fig. 12

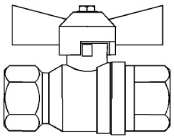


Fig. 13

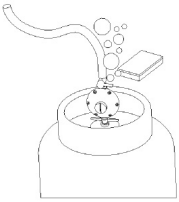


Fig. 14

IMPORTANTE

- **Em hipótese alguma este COOKTOP poderá ser instalado para a utilização de GÁS MANUFATURADO [NAFTA].**

Instalação elétrica

- O **Cooktop TRAMONTINA** funciona em 110 - 220V sem chave seletora [bi-volt automático].
- O cooktop vem com um fio terra que deve ser conectado a um aterramento eficiente.
- O aterramento deve estar de acordo com a norma NBR5410 - Seção Aterramento. Em caso de dúvida, consultar um eletricista de sua confiança.
- Ligar o produto em uma tomada bipolar exclusiva, e em perfeito estado. Em caso de dúvida, consultar um eletricista de sua confiança [Fig. 15].

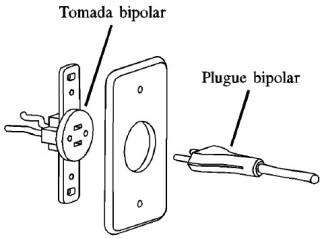


Fig. 15

ADVERTÊNCIAS

- A instalação elétrica deve estar de acordo com a ABNT. [Associação Brasileira de Normas técnicas];
- Caso necessite substituir o cabo de alimentação, chame o Serviço Autorizado, afim de evitar riscos;
- A tomada elétrica nunca deverá estar posicionada atrás do cooktop ou do forno [caso ele for instalado abaixo do cooktop], e sim na lateral, em local de fácil acesso;
- Em hipótese alguma, conectar outros aparelhos na mesma tomada [Fig. 16].

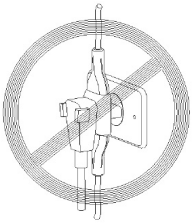


Fig. 16

Solucionando problemas

Vazamento de gás

Ao sentir cheiro de gás dentro de sua residência proceder da seguinte maneira:

- Não acionar os interruptores elétricos.
- Não acender nenhum tipo de chama.
- Fechar o registro de gás do botijão ou da rede de gás.
- Abrir todas as janelas e portas para arejar o ambiente.
- Não ligar exaustor, ventilador ou qualquer tipo de aparelho.

ADVERTÊNCIA

Se você não encontrar o vazamento de gás, chame um técnico.

O queimador não acende. Verificar se

- Existe faísca elétrica.
- O plugue do cabo elétrico está conectado na tomada.
- O[s] registro[s] de gás está[ão] aberto[s].
- Existe fornecimento de gás.
- Os queimadores ou os eletrodos estão sujos ou molhados.
- Os queimadores estão bem colocados em suas sedes.
- Existe energia elétrica.

A chama não aumenta. Verificar se

- Existe fornecimento normal de gás.
- Existe chama em todos os furos.

A chama está amarela. Verificar se

- Existe fornecimento normal de gás.
- Existem resíduos na câmara [palha de aço, esponja, alimentos, etc.].

A chama se apaga de vez em quando. Verificar se

- Existe corrente de ar na direção dos queimadores;
- Todos os queimadores estão encaixados corretamente em sua sede;
- Existe fornecimento normal de gás.

Especificações técnicas

Tensão	110 - 220 V	**Categoria**	II $_{2,3}$
Freqüência	50 - 60 Hz	**Tipo de gás**	G30 - Butano = 2,75 kPa [28 - 30 mbar]
Potência Elétrica	5 W		G31 - Propano = 2,75 kPa [37 mbar]
			G20 - Natural = 1,96 kPa [20 mbar]

* Produto calibrado para gás GLP - pressão 2,75 kPa [28 - 30 / 37 mbar].

COOKTOP		**5 GÁS C/TC E VS**
Queimador Rápido		**1 x 2,50 kW**
Queimador Semi-Rápido		**2 x 1,75 kW**
Queimador Auxiliar		**1 x 1,00 kW**
Queimador Tripla Chama		**1 x 3,10 kW**
Σ Qn		**10,1 kW**
Consumo Aproximado GLP		**734 g/h**
Dimensões	**Largura**	**680 mm**
	Profundidade	**500 mm**
	Altura	**83 mm**
Pesos	**Líquido**	**12,7 kg**
	Bruto	**14,3 kg**

Termo de Garantia

O **Cooktop TRAMONTINA** é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao Consumidor ou da entrega do produto ao primeiro adquirente, sendo:

- 3 primeiros meses - garantia legal.
- 9 meses restantes - garantia especial, concedida por **TRAMONTINA TEEC S.A.**

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos de fabricação constatados pela **TRAMONTINA TEEC S.A**., e efetivados pelo Serviço Autorizado **TRAMONTINA**, nas cidades que possuem Serviço Autorizado.
Para que a garantia tenha validade, é imprescindível que seja apresentada a nota fiscal de compra do produto.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou especial se

- O **Cooktop TRAMONTINA** for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O **Cooktop TRAMONTINA** for ligado em tensão diferente da especificada.
- O **Cooktop TRAMONTINA** tiver recebido maus tratos, descuidos, [riscos, deformações ou similares em conseqüência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos à qualidade do material ou componente] ou ainda, sofrido alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela **TRAMONTINA TEEC S.A.**
- O defeito tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor,
- O **Cooktop TRAMONTINA** não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.
- A etiqueta de identificação do produto tiver o nº de série retirado e/ou alterado.

As garantias legal e/ou especial não cobrem

- Não funcionamento ou falhas decorrentes de interrupções de fornecimento de energia elétrica e gás, no local onde o **Cooktop TRAMONTINA** está instalado ou oscilações de tensão superiores ao estabelecido neste manual.
- Peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, amassamentos, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão-de-obra para a preparação do local onde será instalado o **Cooktop TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, de gás, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Cooktop TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos.

- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o tampo de granito, mármore ou outro material qualquer.
- A conversão quanto ao tipo de gás nos produtos já instalados e utilizados, não é coberto pela garantia, o Serviço Autorizado deverá fornecer um orçamento para a execução desse serviço.
- Despesas por atendimento onde não for constatado nenhum defeito ou relacionadas à orientação de uso, que estejam neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passiveis de cobrança.

Condições da Garantia

- As peças plásticas, borrachas e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, como; trempes, queimadores e espalhadores de chama possuem garantia contra defeito de fabricação pelo prazo de 03 meses [garantia legal], contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra do produto, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.
- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviço Autorizado, ou fora do perímetro urbano, o cooktop que necessitar de instalação ou conserto na garantia deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete e riscos de acidente por conta do cliente proprietário.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao **Cooktop TRAMONTINA**, são de responsabilidade do consumidor.
- A **TRAMONTINA TEEC S.A**., devido a evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e controlado por pessoal especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento. As peças de reposição originais se encontram junto à Rede de Serviço Autorizado.
- Qualquer manutenção ou regulagem que se fizer necessária, deverá ser realizada com cuidado e por pessoal qualificado. Por este motivo recomendamos recorrer sempre à Rede de Serviço Autorizado, especificando a marca e modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram na etiqueta da caixa externa ou na parte inferior do **Cooktop TRAMONTINA**.

TRAMONTINA

www.tramontina.com.br

Revisão 2 / Fevereiro 2009